

Receta de Pescado con Jamón al Horno

18 Ago 2014



Buenos días a tod@s, comenzamos una nueva semana del mes de Agosto, y para este lunes os dejo una nueva receta de una de nuestras lectoras, damos las gracias a Marcela Rodriguez por enviarnos esta rica y nutritiva receta que seguro nos gustará a tod@s.

Ingredientes

- Pescado suave (panga o merluza)
- Jamón serrano picado en taquitos
- Cebolla
- Mayonesa casera
- Aceite de oliva
- Queso parmesano rallado
- Sal y pimienta

Modo de Preparación

1. En una fuente apta para el horno, poner un chorrito de aceite de oliva y extenderlo
2. Salpimentar el pescado y colocarlo en la fuente
3. Trocear la cebolla según vuestro gusto y colocar encima del pescado
4. Poner el jamón en taquitos esparcido por encima
5. Cubrir todo con mayonesa casera
6. Espolvorear con el queso rallado
7. Precalentar el horno a 200°
8. Meter el pescado y dejar sobre diez o quince minutos
9. Servir a continuación y....buen provecho!!!